DēLonghi

kMix

Espresso Cappuccino Maker

デロンギ
ケーミックス
エスプレッソ・カプチーノ メーカー

型式番号
家庭用 **ES020J**

※本体の型式番号「ES020J」の後に続く
アルファベットは、色番号を表すものです。

取扱説明書

このたびは、デロンギ製品をお求めいただき、まことにありがとうございました。本製品を正しく安全にお使いいただくため、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、保証書（裏表紙）と共に大切に保管してください。

保証書付

Made in China

ES020J の特長

●**濃厚で芳醇なアロマを味わえる 15 気圧（抽出時 9 気圧）のポンプ式**

業務用と同じポンプ式なので極細挽きのコーヒー粉から濃厚なエスプレッソのエキスを一気に抽出できます。

●**スチームノズル**

角度調整可能なスチームノズルでより上質なフロスミルクをお手軽に。

●**簡単オペレーション**

シンプルな 3 つのボタン操作でスムーズなオペレーションが可能に。

●**一本のホルダーでカフェ・ポッドとコーヒー粉の両方に対応しています**

●**充実の収納スペース**

本体上部にはカップを収納。天面のふたを開けると、フィルターをしまうスペースもあります。

●**取り外し可能なカップ受け**

カップトレイは取り外し可能で、いつでもマシンをきれいな状態に保つことができます。

目次

安全上のご注意

1. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
2. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」、「注意」の 2 つに分け、明示しています。

警告 「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意 「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

3. 各注意事項には、「禁止」または「強制」を促す絵表示が付いています。

この絵表示はしてはいけない「禁止」内容です。

- ：禁止
- ：接触禁止
- ：水濡れ禁止
- ：分解禁止
- ：濡れ手禁止

この絵表示は必ず実行していただく「強制」内容です。

- ：指示を守る
- ：電源プラグを抜く

警告

電源／コンセントについて

電源は交流 100V（50/60Hz）で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む
火災・感電の原因。

コンセントは本製品だけ（単独）で使用する
発火の原因。
- 他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱します。

取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない
火災・感電の原因。

延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは使わない
発火の原因。
- コンセントや電源プラグ、電源コードが異常発熱します。

電源プラグ・電源コードについて

電源プラグやコンセントに付いているホコリやゴミは、定期的に取る
火災の原因。

電源プラグは、根元までしっかりと差し込む
火災・感電の原因。

濡れた手で電源プラグを抜き差ししない
感電・けがの原因。

動作中に電源プラグを抜き差ししない
火災・感電の原因。

警告

電源プラグ・電源コードについて

電源プラグや電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り電源プラグを抜く

ショートによる発火の原因。
→お求めの販売店または当社サービスセンター（P.22）に相談する。

電源プラグや電源コードを破損するようなこと※はしない

※傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を乗せる、束ねる、挟み込むなど。

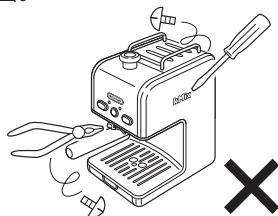
火災・感電の原因。
→電源コードが破損している場合は、お求めの販売店または当社サービスセンター（P.22）に相談する。

使用中・使用後について

自分で分解・修理・改造は行わない

火災・感電・けがの原因。

異常が生じた場合は、直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

火災・感電・やけど・けがの原因。
→本体や各部が十分に冷めるまで本体およびフィルターホルダーには絶対に触れないでください。
→お求めの販売店または当社サービスセンター（P.22）に相談する。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない

やけど・感電の原因。

本体や電源コード、電源プラグに水をかけたり、水に浸けたりしない

感電・火災の原因。

他の用途や屋外で使用しない。家庭用として使用し、業務用として使用しない

故障の原因。

- 本製品はコーヒーの抽出、給湯、蒸気による泡立て・加熱など、家事専用（家庭用電気製品）です。

注意

電源プラグ・電源コードについて

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く

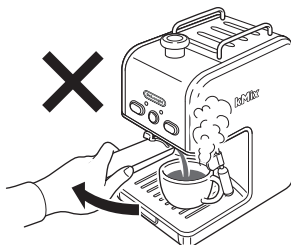
感電・ショートによる発火の原因。

長期間使わなかった場合は、電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・火災の原因。

使用中／使用後について

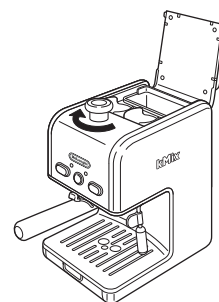
カップなどをトレイに置いたまま、本体を動かさない
やけどの原因。

エスプレッソ抽出中・抽出直後にフィルターホルダーを外さない
やけどの原因。

カップや容器をトレイを置かずに使わない
やけどの原因。

コーヒーの抽出中やお湯・蒸気を出している最中に、給湯口や蒸気が出る所に触ったり、顔などを近づけない。
やけどの原因。

使用中や使用後は高温部※に触れない
やけどの原因。

※スチーム管、スチームノズル、給湯口など

水タンクに水を補充する場合は、スチームつまみを閉じる
やけどの原因。

他製品の部品や付属品などを組み合わせて使わない
故障やけがの原因。

水タンクに牛乳やお湯など、水以外のものを入れない
故障の原因。
※除石灰剤は除く。

お手入れについて

お手入れは電源プラグを抜き、各部が冷めてから行う
やけどの原因。

設置場所について

不安定なところや熱に弱いテーブルや敷物などの上では使用しない
テーブル・敷物の変色・変形や火災の原因。

壁や家具の近くでは使用しない
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因。

火気の近くで使わない
火災の原因。

台やテーブルなどからはみ出した状態で使わない
けが・やけどの原因。

各部の名前とはたらき

本体

水タンク取っ手

水タンク
最大水量（MAX のラインまで）：1.0 L
水タンク取っ手を持って垂直に引き抜くとはずすことができます。
※水タンクに牛乳やお湯など、水以外のものを入れないでください。故障の原因となります。

カップトレイ
カップをのせることができます。

操作部
（P.5 上部）

給湯口
小さな孔から高圧力でお湯が噴き出てきます。

凹部
（2ヶ所）

下から見た図

カップ受け（取り外し可）
中央の穴（大）2 つは、フィルターホルダー（抽出穴）からエスプレッソが落ちてくる位置の目安。

トレイ（取り外し可）
水やコーヒーが溜まったら捨ててください。

ふた取っ手

給水バルブ

蒸気を出したり給湯するときに操作します。

スチームノブ
反時計回りに回してスチームノブを開くと、スチーム管 / ノズルからお湯や蒸気が出てきます。
閉じる　開く

スチーム管
スチームノブを開くと、お湯や蒸気が出てきます。

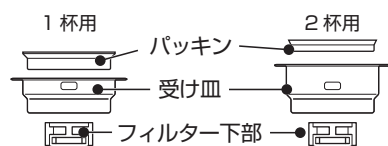
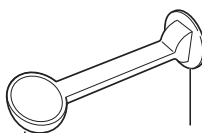
スチーム管取っ手
スチーム管取っ手を持ってスチーム管を外に向けることができます。

スチームノズル
蒸気で泡立てや加熱をするとき、スチーム管の先に取付けます。
取り付け／外しかたは（P.17）参照

電源コード

プラグ

水位計（赤色）
トレイに水やコーヒーがたまると浮かび上がってきます。

フィルターおよびフィルターホルダー

各部の名前とはたらき（つづき）

操作部

スチームランプ
（スチーム）ボタンを押すと点灯 / 点滅します。

スチームボタン
（スチーム）ボタンを押して、スチームノブを開くと蒸気が出ます。

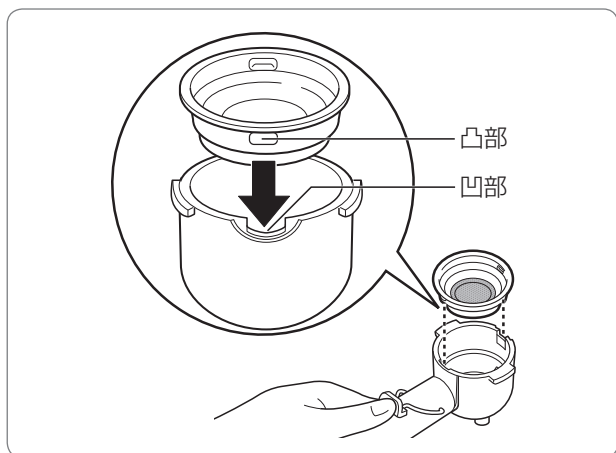
電源ボタン
（電源）ボタンを押すと（ヒーター）ボイラーの加熱が始まります。再度ボタンを押すと（ヒーター）電源が切れます。

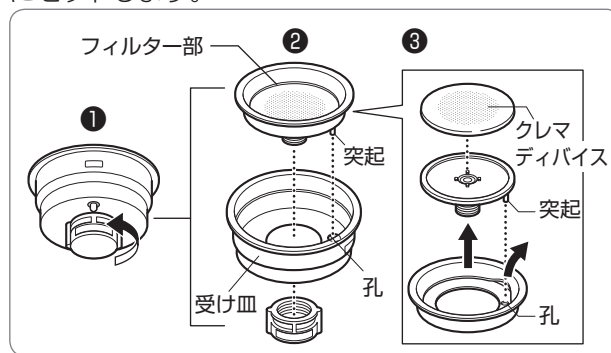
予熱ランプ
電源が入ると点灯 / 点滅します。

エスプレッソ抽出ボタン
（エスプレッソ抽出）ボタンを押すと、給湯口から熱湯が出てきます。
※スチームノブを開けた状態で、（エスプレッソ抽出）ボタンを押すと、スチーム管／ノズルから熱湯が出ます。

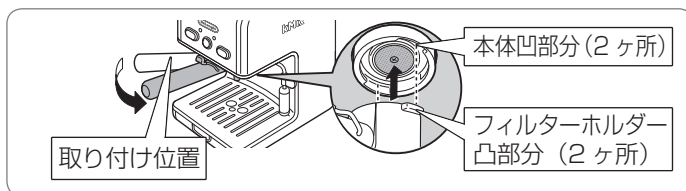
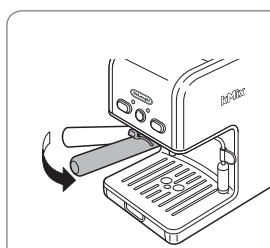
フィルターのセット

フィルターホルダーへのセット

フィルターホルダーに 1 杯用（カフェポッド用）または 2 杯用フィルターをセットする
フィルターの凸部とフィルターホルダーの凹部が合うようにセットします。

フィルターの分解

お手入れ（水洗い）（P.19）する際、分解する
❶フィルター下部を矢印の方向にまわして外します。
❷フィルター部を下から押し上げて、受け皿から外します。
❸パッキン側面を広げ、クレマディバイスを外すと、プラスティック部分とフィルター部分が分離します。
組み立てるときは、各パーツの突起と孔が合うようにセットします。

フィルターホルダーの取り付け

フィルターホルダーを取り付ける

❶ フィルターホルダーの凸部分（2 ヶ所）と、給湯口の凹部分（2 ヶ所）の位置が合うようにして柄を押し上げる

❷ 柄を右側いっぱいに回す

※しっかり固定する位置まで右に回してください。取り付けが不十分だと、給湯口とフィルターホルダーのすきまから、お湯が漏れることがあります。

<上から見た図>

※フィルターホルダーを取り付ける際、ホルダーの固定位置が本体の中心ラインまで届かないことがありますが、不良ではありません。無理に回そうとすると破損の原因になりますので、ご注意ください。

フィルターホルダーを取り外す

柄を左側へ回す

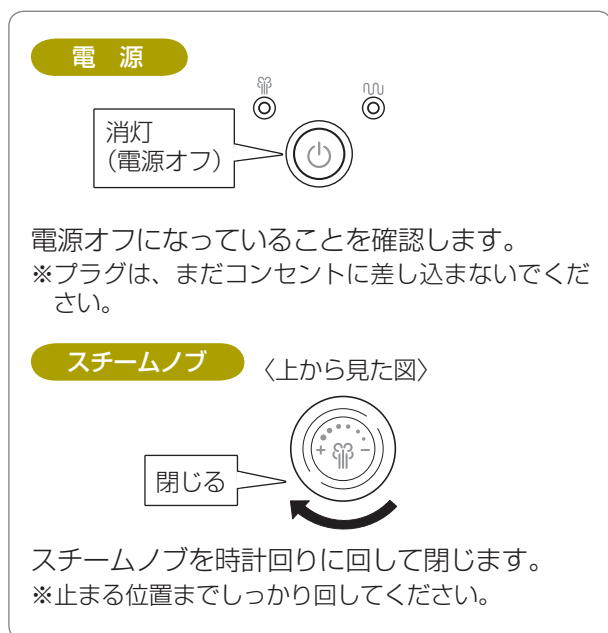
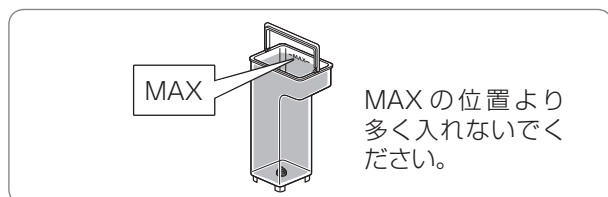
フィルターホルダーの凸と給湯口の凹が合う位置までくると、外れます。

初めてお使いになる前に

お使いになる前に、必ず各部品の水洗いを行ってください。（P.19）

内部洗浄（必ず行ってください）

注意 初めてお使いになる場合は、各パーツおよび水の通り道の洗浄（内部洗浄）をしてください。カフェ・ポッド（またはコーヒー粉）を入れずに５～６回のお湯を出すことで、内部洗浄が完了します。

1 電源オフ、スチームノブを閉じた状態にする

電　源

電源オフになっていることを確認します。
※プラグは、まだコンセントに差し込まないでください。

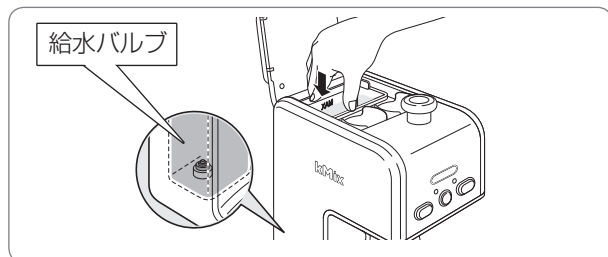
スチームノブ

〈上から見た図〉

スチームノブを時計回りに回して閉じます。
※止まる位置までしっかり回してください。

2 水タンクに水を入れる

❶水タンクを本体から取り外し、水を入れる

❷水タンクを本体にセットし、ふたを閉める

※タンク底の給水バルブが開くように、水タンクをしっかりと押し下げます。

3 コンセントにプラグを根元までしっかりと差し込む

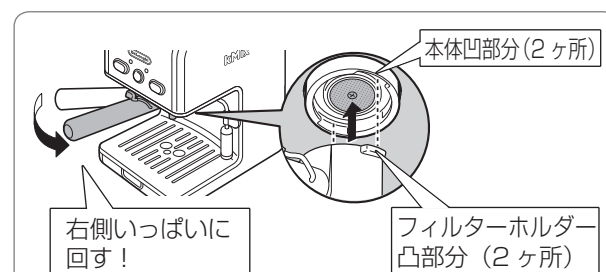
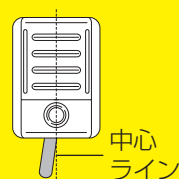
4 空のフィルターをセットする

使用するフィルター（空の状態）を、フィルターホルダーにセットします。

●詳細は「フィルターのセット」（P.5）を参照してください。

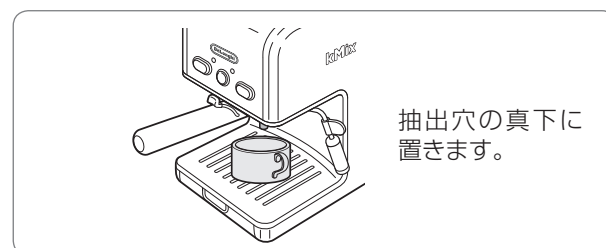
5 フィルターホルダーを取り付ける

フィルターホルダーを給湯口に取り付けます。

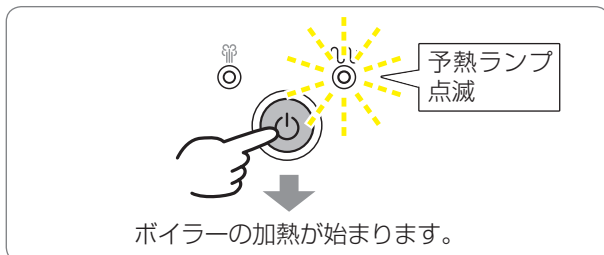
●フィルターホルダーの凸部分（2ヶ所）と、給湯口の凹部分（2ヶ所）の位置が合うようにして押し上げ、柄を右側いっぱいに回します。

※しっかり固定する位置まで右に回してください。取り付けが不十分だと、給湯口とフィルターホルダーのすきまから、お湯が溢れることがあります。

＜上から見た図＞

※フィルターホルダーを取り付ける際、ホルダーの固定位置が本体の中心ラインまで届かないことがありますが、不良ではありません。無理に回そうとすると破損の原因になりますので、ご注意ください。

6 お湯受けの耐熱容器を抽出穴の下に置く

抽出穴の真下に置きます。

初めてお使いになる前に（つづき）

7 ⏻（電源）ボタンを押す

ボイラーの加熱が始まります。

8 （エスプレッソ抽出）ボタンを押す

抽出穴からお湯が出てきます。

（エスプレッソ抽出）ボタンを押して、初めてお湯を出す際に「ガガガー」という大きなポンプの作動音がしますが、異常ではありませんので続けて給湯してください。マシン内部の配管に水が通り始めると収まります。

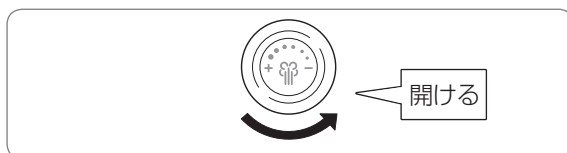
9 八分目までお湯がたまったら、再度 （エスプレッソ抽出）ボタンを押す

抽出が止まります。

10 耐熱容器をスチームノズルの下に置く

スチームノズルの
真下に置きます。

11 スチームノブを反時計回りに回して開け、（エスプレッソ抽出）ボタンを押す

❶スチームノブを反時計回りに回して開ける

※スチームノズルからお湯混じりの蒸気が出てくるのでご注意ください。

❷ （エスプレッソ抽出）ボタンを押す

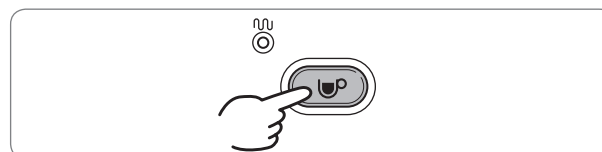
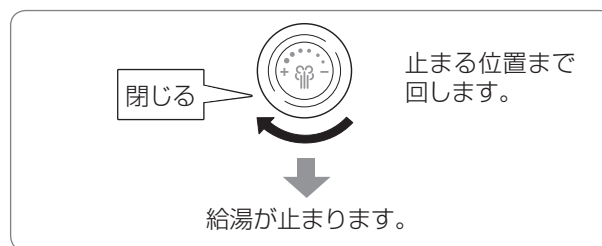
フロッサーから出てくる蒸気がお湯に変わります。

12 八分目までお湯がたまったら （エスプレッソ抽出）ボタンを押して、スチームノブを時計回りに回して閉じる

❶ （エスプレッソ抽出）ボタンを押す

❷スチームノブを時計回りに回して閉じる

止まる位置まで
回します。

給湯が止まります。

13 容器とカップのお湯を捨てる

※トレイに排水しないでください。溢れます。

14 手順6～13の操作を５～６回行う

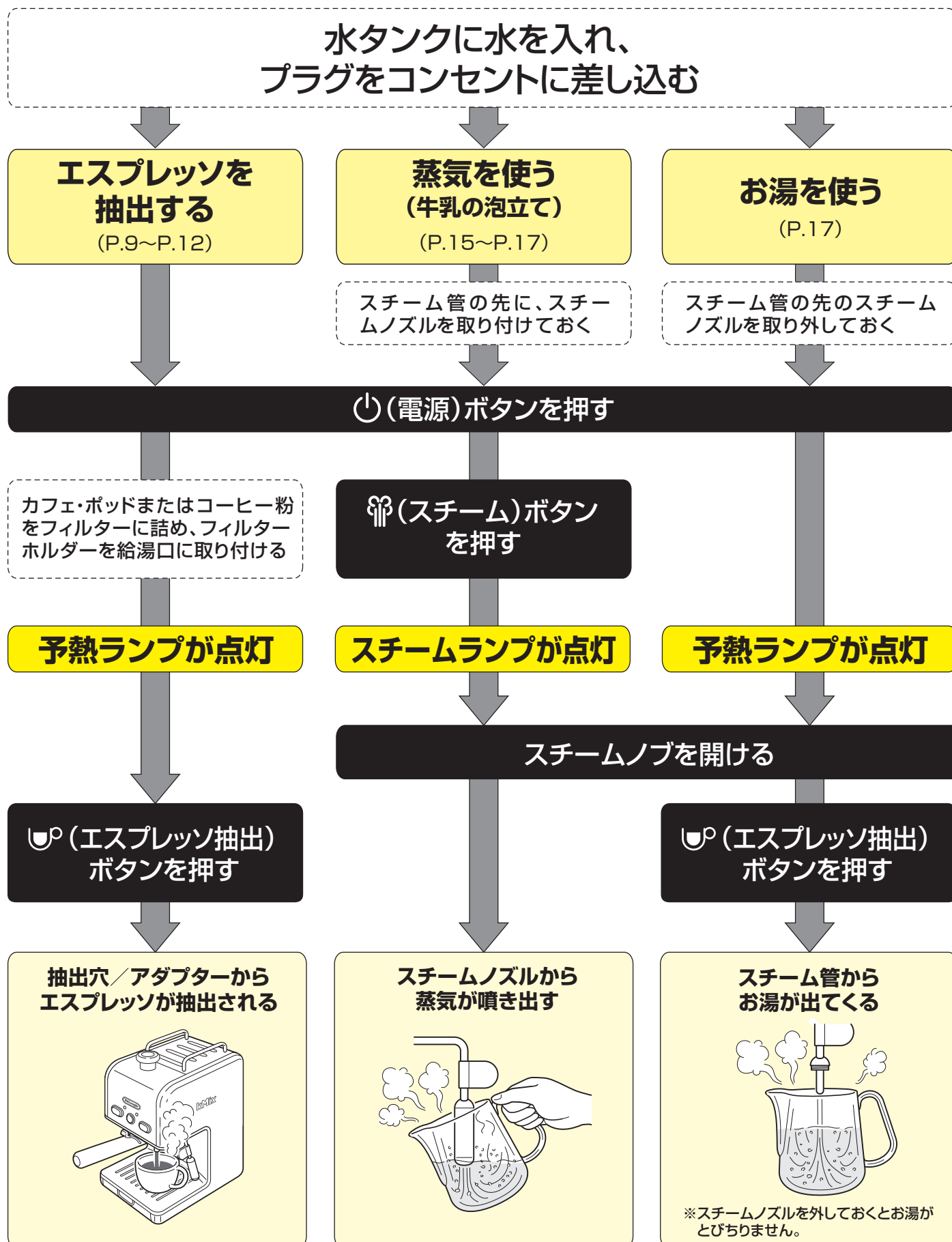
●途中でタンクの水がなくなった場合は、スチームノブを閉じて電源をオフにしてから、水を補充します。

内部洗浄が終わったら・・・

●⏻（電源）ボタンを押して電源を切り、プラグをコンセントから抜きます。

●水タンクの残水を捨てます。

用途別の操作手順

下図は、各用途の操作手順を要約したものです。ご使用の前に、必ず「エスプレッソをいれる」や「カプチーノを作る」、「給湯／蒸気の使いかた」などをよくお読みください。

エスプレッソをいれる ①：カフェ・ポッドを使う

初めてお使いになるときは、内部洗浄を行ってください。（P.6、P.7）

カフェ・ポッド

カフェ・ポッドとは深煎りのエスプレッソ用コーヒー豆を極細挽きにし、理想的な量と圧力で 1 杯分ずつプレス・パックしたものです。

※フィルターには 1 つ（1 杯分）しかセットできません。
※ご使用は 1 回限りです。
※直径 60mm のドリップコーヒー用のポッドは使用できません。

水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や**軟水**（硬度 90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。

※硬水を使用すると石灰分が詰まり故障の原因になります。

カップ

容量約 60 ～ 80mL の**肉厚のカップ**をお選びください。

フィルター&フィルターホルダー

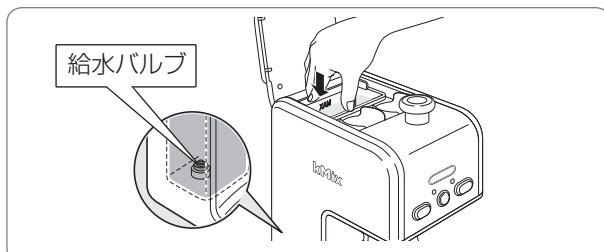
カフェ・ポッド用のフィルターとフィルターホルダーを使います。（P.4 下部）

1 電源オフ、スチームノブが閉じた状態であることを確認する

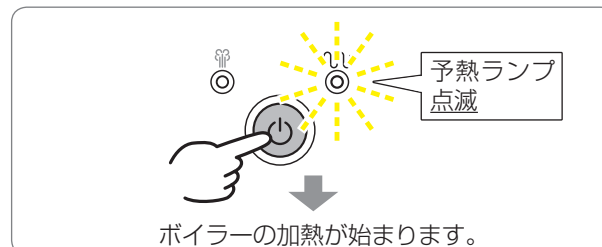
詳細は（P.6）の手順1を参照してください。

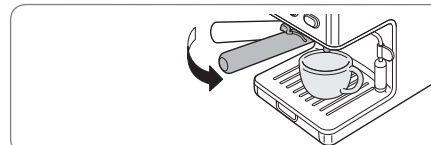
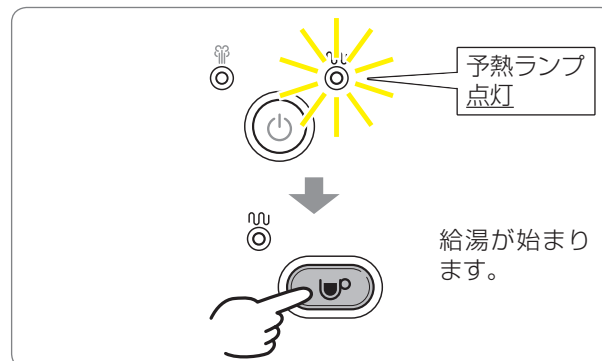
2 水タンクに水を入れる

❶水タンクを本体から取り外し、水を入れる

❷水タンクを本体にセットし、ふたを閉める

※タンク底の給水バルブが開くように、水タンクをしっかりと押し下げます。

3 コンセントにプラグを根元までしっかりと差し込む

4 ⏻（電源）ボタンを押す

5 フィルターとカップを湯煎する

❶空のフィルターをセットしたフィルターホルダーを給湯口にしっかりと取り付け、カップを抽出穴の下に置く

❷予熱ランプ点灯後、（エスプレッソ抽出）ボタンを押す

●抽出中サーモスタットが適温調節を行うため、予熱ランプが消点灯を繰り返します。

❸カップの八分目までお湯がたまったら再度（エスプレッソ抽出）ボタンを押して、給湯を停止する

給湯が止まったらカップをトレイから降ろしてください。

6 給湯口からフィルターホルダーを外す

※フィルターおよび金属部分は熱くなっているのでご注意ください。
※フィルターホルダー内にお湯が残っている場合があるので、お湯を捨てるか拭き取ってください。

7 カフェ・ポッドをセットしてフィルターホルダーを給湯口に取り付ける

カフェ・ポッドをセットする

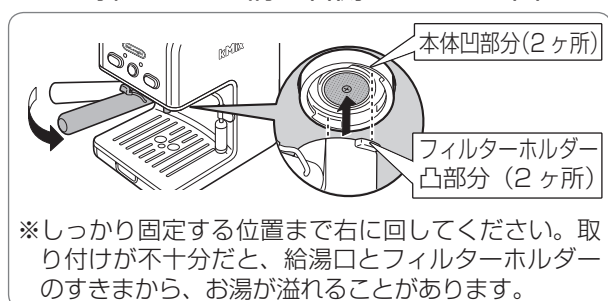
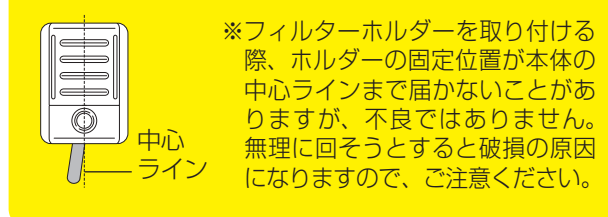
フィルターの上にカフェ・ポッドをセットする

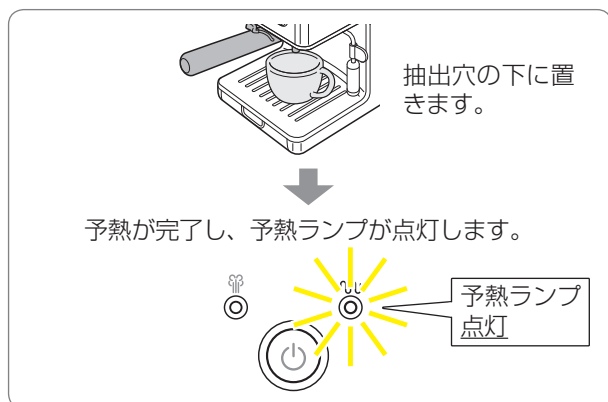
フィルターホルダーを取り付ける

フィルターホルダーの凸部分（2ヶ所）と、給湯口の凹部分（2ヶ所）の位置が合うようにして押し上げ、柄を右側いっぱいに回す

※しっかり固定する位置まで右に回してください。取り付けが不十分だと、給湯口とフィルターホルダーのすきまから、お湯が溢れることがあります。

<上から見た図>

※フィルターホルダーを取り付ける際、ホルダーの固定位置が本体の中心ラインまで届かないことがありますが、不良ではありません。無理に回そうとすると破損の原因になりますので、ご注意ください。

8 5で湯煎したカップを抽出穴の下に置く

予め湯煎に使ったお湯を捨てて清潔な布巾などでカップ内の水滴を拭き取ってください。

9 (エスプレッソ抽出) ボタンを押す

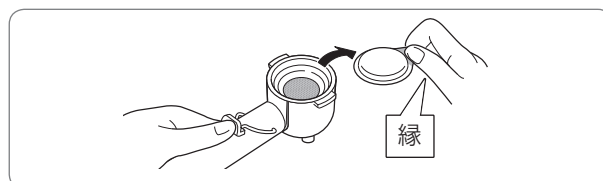
- 抽出操作は、予熱ランプ点灯時に行ってください。消灯時に抽出操作をすると、適温のエスプレッソになりません。
- 抽出中サーモスタットが適温調節を行うため、予熱ランプが消点灯を繰り返します。

10 再度 (エスプレッソ抽出) ボタンを押す

11 フィルターホルダーを取り外す

※抽出中は外さないでください。

12 カフェ・ポッドを取り出す

紙の縁をつまんで、カフェ･ポッドを取り出します。

※抽出直後のフィルターホルダー金属部は大変熱くなっておりますので、やけどにご注意ください。
※一度抽出したカフェ・ポッドは再使用できません。新しいカフェ・ポッドをご使用ください。

続けて抽出するときは

- 手順7～手順12を繰り返します。

※途中でタンクの水がなくなった場合は、⏻（電源）ボタンを押して電源を切った後に、水を補充してください。

すべての抽出が終わったら

- ⏻（電源）ボタンを押して電源を切り、プラグをコンセントから抜きます。
- 水タンクの残水を捨てます。

エスプレッソをいれる ②：コーヒー粉を使う

初めてお使いになるときは、内部洗浄を行ってください。（P.6、P.7）

コーヒー粉

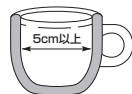
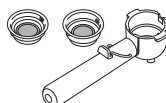
“エスプレッソ（マシン）用”と表記された極細挽き～細挽きの粉が最適です。

※ドリップおよびモカ用の粉は、挽き具合が粗いので、不向きです。

水

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や**軟水**（硬度 90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。

※硬水を使用すると石灰分が詰まり故障の原因になります。

カップ

容量約 60 ～ 80mL の**肉厚のカップ**をお選びください。

フィルター&フィルターホルダー

コーヒー粉用のフィルター（2 種）とフィルターホルダーを使います。（P.4 下部）

1 電源オフ、スチームノブが閉じた状態であることを確認する

詳細は（P.6）の手順1を参照してください。

2 水タンクに水を入れる

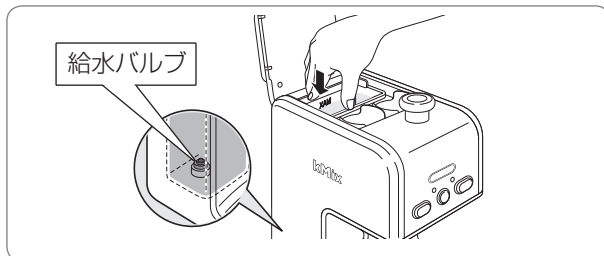
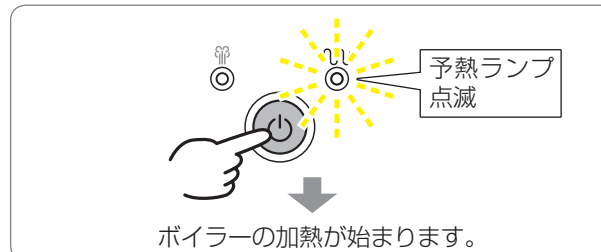
❶ 水タンクを本体から取り外し、水を入れる

❷ 水タンクを本体にセットし、ふたを閉める

※ タンク底の給水バルブが開くように、水タンクをしっかりと押し下げます。

3 コンセントにプラグを根元までしっかりと差し込む

4 ⏻（電源）ボタンを押す

ボイラーの加熱が始まります。

5 フィルターとカップを湯煎する

詳細は 9 ページの手順5～6を参照してください。

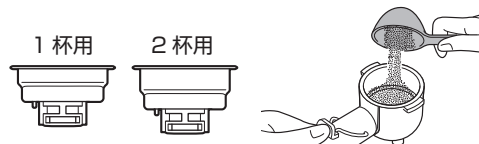
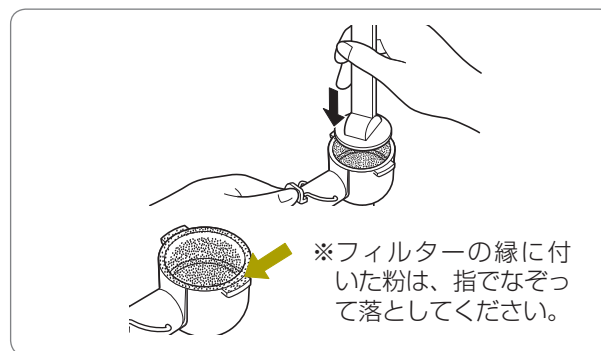
6 コーヒー粉を入れて、フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

コーヒー粉を入れる

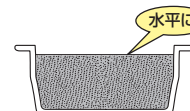
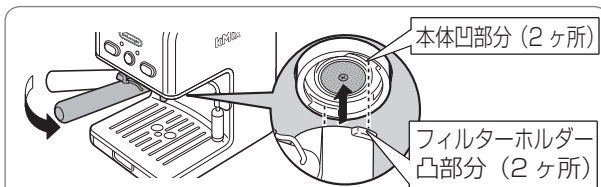
❶ フィルターに付属の計量スプーンを使って、適量（★）のコーヒー粉を入れる

★ { 1 杯用：計量スプーン小山盛り 1 杯（約 8 ～ 10g）
2 杯用：計量スプーンすりきり 2 杯弱（約 13 ～ 14g）

❷ タンパーでコーヒー粉を平らに押し詰める

※フィルターの縁に付いた粉は、指でなぞって落としてください。

ヒント

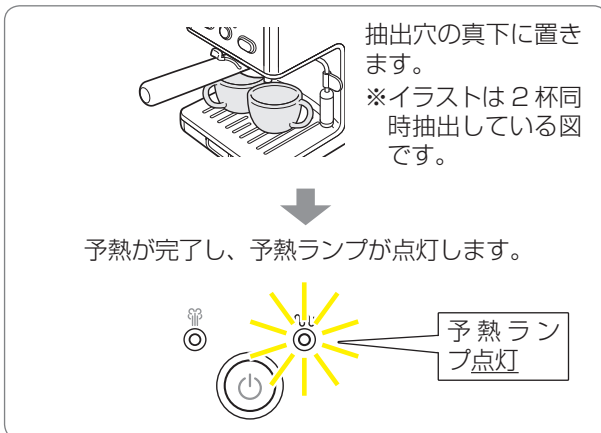
コーヒー粉をタンパーで押し詰める際には、必ず粉の表面が**水平に**なるようにしてください。斜めになっていると、うまく抽出できません。

〈フィルターの断面図〉

フィルターホルダーを取り付ける

フィルターホルダーの凸部分（2ヶ所）と、給湯口の凹部分（2ヶ所）の位置が合うようにして押し上げ、柄を右側いっぱいに回す

※しっかり固定する位置まで右に回してください。取り付けが不十分だと、給湯口とフィルターホルダーのすきまから、お湯が溢れることがあります。

<上から見た図>

※フィルターホルダーを取り付ける際、ホルダーの固定位置が本体の中心ラインまで届かないことがありますが、不良ではありません。無理に回そうとすると破損の原因になりますので、ご注意ください。

7 カップを抽出穴の下に置く

（エスプレッソ抽出）ボタンを押す

- 抽出操作は、予熱ランプ点灯時に行ってください。消灯時に抽出操作をすると、適温のエスプレッソになりません。
- 抽出中サーモスタットが適温調節を行うため、予熱ランプが消点灯を繰り返します。

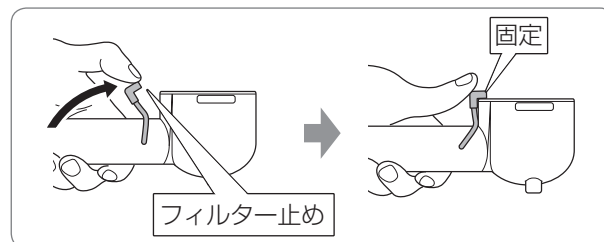
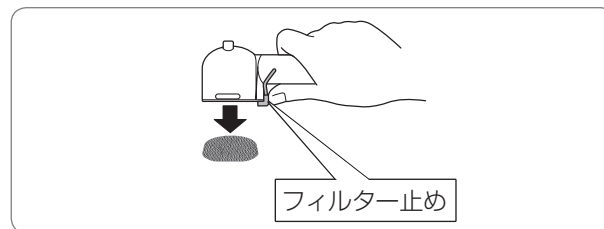
9 再度（エスプレッソ抽出）ボタンを押して抽出を止める

抽出杯数1杯につき、約20秒かけて約30mLで抽出されるエスプレッソが美味しいエスプレッソの目安です。（P.13）

10 フィルターホルダーを取り外す

抽出中は外さないでください。

11 コーヒー粉を捨てる

❶ 柄のフィルター止めを起こしてフィルターを固定する

❷ フィルター止めを指で押さえた状態で、コーヒー粉を捨てる

続けて抽出するときは

- 手順6～手順11を繰り返します。

※途中でタンクの水がなくなった場合は、（電源）ボタンを押して電源を切った後、水を補充してください。

すべての抽出が終わったら

- 給湯口を洗浄します。（P.20右上）
- （電源）ボタンを押して電源を切り、プラグをコンセントから抜きます。
- 水タンクの残水を捨てます。

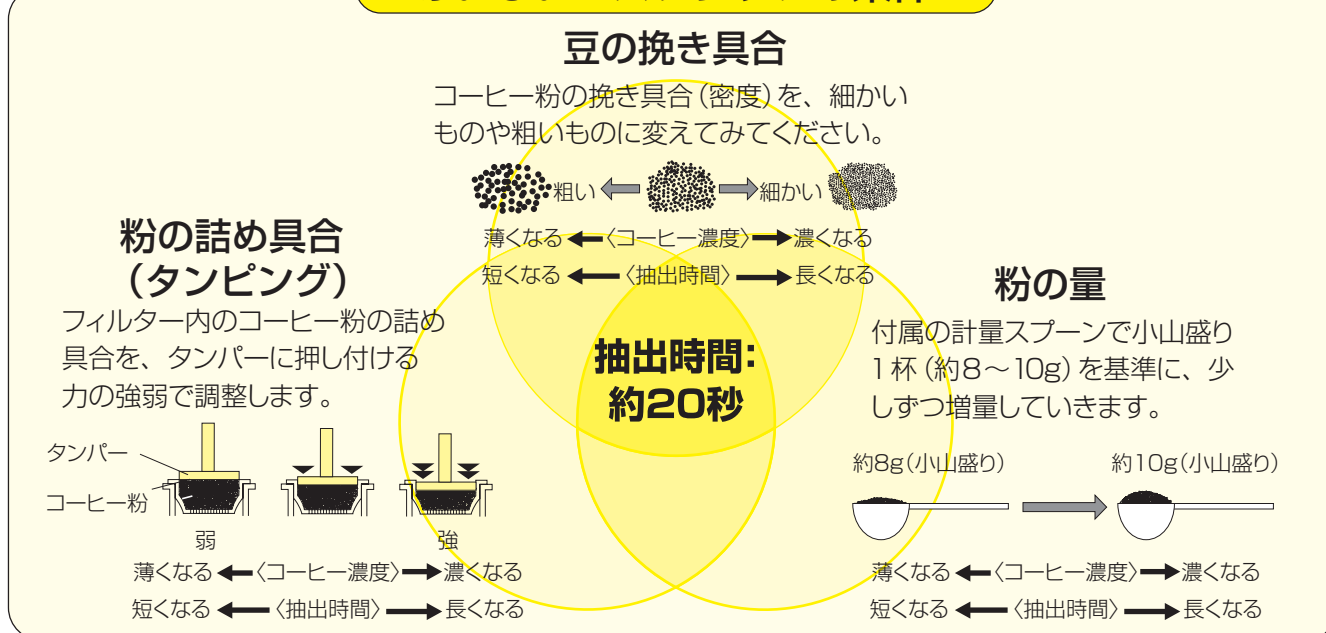
エスプレッソ抽出の基本

エスプレッソ抽出の基本（コーヒー粉を使う場合）

お好みのエスプレッソを抽出するには、まず、基本（標準）的な抽出方法をマスターしてください。30mL のエスプレッソを約 20 秒で抽出するよう豆の挽き具合、粉の詰め具合、粉の量を微調整します。

【エスプレッソ 1 杯分を抽出するための目安】

抽出量：約**30**mL　　抽出時間：約**20**秒

- 1 度にエスプレッソ 2 杯（2 カップ）分を抽出する場合は、粉の量を約 13 ～ 14g（目安）にしてください。
- 「2 杯用フィルター」を使い、1 度に 2 杯（2 カップ）分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。

【抽出の出来はクレマを見れば分かります】

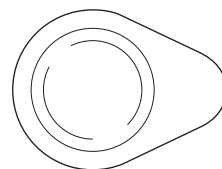
エスプレッソの表面にできるムース状の細かい泡の層＝クレマを見れば、そのエスプレッソの出来が分かります。抽出が最適に行われた場合は最良のクレマ＝赤みがかった茶色の細かい泡で、長く消えない層が自然にできます。

※アラビカ種 100%の粉、ロブスタ種混合の粉など、その豆によってクレマの色は多少異なります。

抽出が不適切だと以下のようなクレマになりますので、微調整をしてください。

- 抽出が足りないエスプレッソ（10 秒前後の抽出）▶白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消える
- 抽出が過ぎたエスプレッソ（30 秒前後の抽出）▶濃い茶色の泡になる

これらの最適の条件がパックされているのがカフェ・ポッドです。

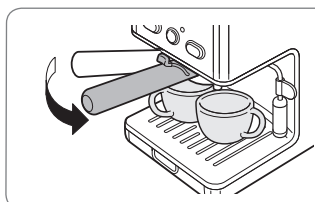
エスプレッソ用の豆を理想的な量と圧力で 1 杯分ずつプレス・パックしたカフェ･ポッドを使用すれば、簡単に挽き立ての味と香りが楽しめます。

より熱いエスプレッソをお好みの場合は

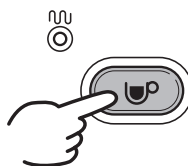
カップとフィルターホルダー、フィルターをあらかじめ温めておきます。

●カップやフィルターホルダーが冷たいと、エスプレッソの温度が奪われ、クレマが薄くなったり、アロマが失われてしまいます。

ヒント

エスプレッソ抽出の前に、必ずカップ等の湯煎を行ってください。
※温めに使ったお湯は捨ててください。

❶ 空のフィルターをセットしたフィルターホルダーを、給湯口にしっかりと取り付ける

カップを抽出穴の下に置きます。

❷ 予熱ランプ点灯後、（エスプレッソ抽出）ボタンを押して給湯する

カップの八分目で再度（エスプレッソ抽出）ボタンを押して給湯を停止します。

カップの湯煎には、①お湯の通り道とフィルターを温める役割と、②カップを温める役割があります。カップの湯煎をすることが、エスプレッソの味を保つコツです。

美味しいエスプレッソができない？

思うように美味しいエスプレッソができない場合には、以下の点をチェックしてください。

状　態	予想される原因	対処のしかた
クレマが薄く、早めに消える	**抽出時間が短い**	**抽出時間が約 20 秒になるように以下を調整する・・・**
	フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が弱い	タンパーで前回よりやや強めに押し付ける
		フィルターホルダーをしっかり取り付ける
	コーヒー粉の量が少ない	前回より量を増やす
	コーヒー粉の挽き具合が粗い	より細挽きの粉を使う
	コーヒー粉が古い	新しい粉を使う
	抽出時の湯温が低い	使用するカップとフィルターを事前に湯煎する
		予熱ランプ点灯後に、ボタンを押す
焦げ茶色のクレマで、層が薄い（エスプレッソがポタポタ抽出される）	**抽出時間がかかる**	**抽出時間が約 20 秒になるように以下を調整する・・・**
	フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が強すぎる	タンパーで前回より軽く押しつける
	コーヒー粉の量が多い	前回より量を減らす
	コーヒー粉の挽き具合が細かすぎる	やや粗めの粉を使う
焼けたような味がする	抽出時間がかかる	上記を参照する
	スチームを使った後、湯煎しなかった	湯煎してから抽出する

※ 抽出量：約 30mL、抽出時間：約 20 秒（1 杯分）を基準にしています。

カプチーノを作る

初めてお使いになるときは、内部洗浄を行ってください。(P.6、P.7)

準備

牛乳

新鮮な成分無調整／乳脂肪分 3.0%以上の牛乳をご使用ください。必ず冷たく冷やした牛乳をお使いください。冷たいと、牛乳を対流させる時間を長くとれるため、より攪拌されてなめらかな泡立ちになります。

※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

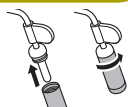
ピッチャー

容量 250 ～ 400mL の取っ手のある金属製（ステンレスなど）のピッチャーが最適です。

※陶器やガラス製は、内部のミルクの温度が分かりにくいため、金属製のものをおすすめします。

カップ

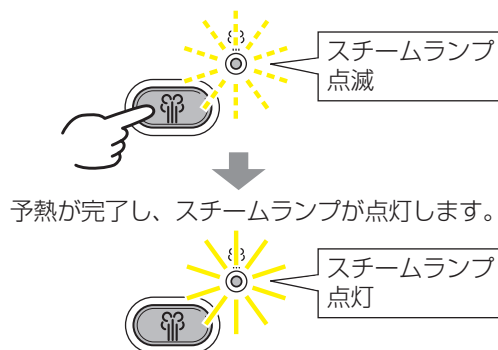
カプチーノ用には、容量約 150 ～ 180mL の**肉厚のカップ**をお選びください。

スチームノズル

スチーム管の先に取り付けておきます。(P.17)

1 電源オフ、スチームノブが閉じた状態にする

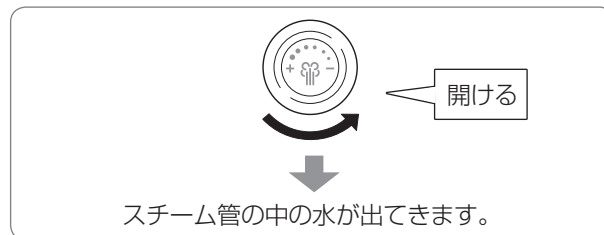
2 水タンクに水を入れ、セットする

3 コンセントにプラグを根元までしっかりと差し込み、⏻（電源）ボタンを押す

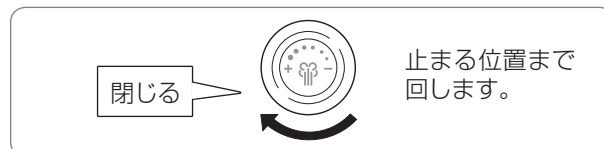
4 （スチーム）ボタンを押す

フォームミルク（泡立てたミルク）を作る

1 スチーム管内の水を排出する

❶ スチームノズルの下に耐熱容器を置く

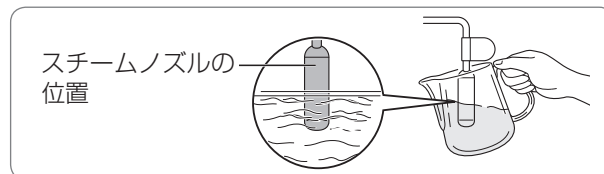
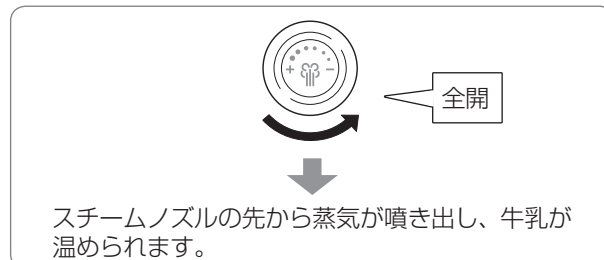
❷ スチームノブを反時計回りに回して開ける

❸ 2 ～ 3 秒たったら、スチームノブを時計回りに回して閉じる

2 ピッチャーに牛乳を入れる

約 1/3 ～ 1/2 の位置まで入れます。（約 150cc）

※1/2 以上入れると、溢れ出る場合があります。

3 蒸気で牛乳を泡立てる

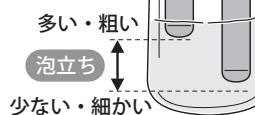
❶ スチーム管取っ手を持ってスチームノズルを外に向ける

❷ ピッチャーを傾け、スチームノズルを半分くらい牛乳に浸ける

❸ スチームノブを、反時計回りに回して全開にする

※ピッチャーを傾けた状態で行います。

フォームミルクを作る（つづき）

ヒント

スチームノズル先端が牛乳の表面に近づけば近づくほど混ざる空気の量が多くなり、大きな泡が立ちます。

多い・粗い
泡立ち
少ない・細かい

4 牛乳が温まったら、蒸気を止め、ピッチャーを外す

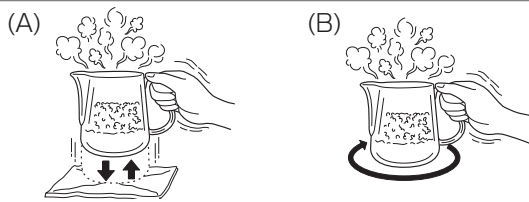
- 牛乳が 60 ～ 65℃（目安）に温まったら、スチームノブを時計回りに回して蒸気を止めます。
- 蒸気が止まったら、スチームノズルからピッチャーを外します。
- ピッチャーの底が、熱くて触れないと感じるくらいが目安です。

スチームノズルから蒸気が出ている（＝スチームノブを開けている）ときに、ピッチャーを外さないでください。やけどをする危険があります。

5 空気を混ぜる

- ピッチャーを濡れ布巾の上でトントンと軽く叩いたり（A)、円を描くように回して（B)、空気とよく混ぜ合わせてください。泡が細かくなり、長持ちします。

(A)

(B)

カプチーノを作る

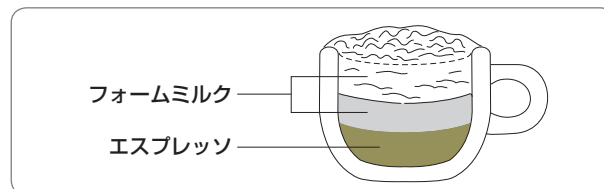
1 エスプレッソを抽出する

カプチーノ用カップにエスプレッソを抽出します。

- カフェ・ポッドで抽出する（P.9、P.10）
- コーヒー粉で抽出する（P.11、P.12）

※ フォームミルクを作った後は、エスプレッソ抽出の前に、必ず湯煎を行なってください。(P.9)。これによりエスプレッソ抽出に適した湯温に調節します。

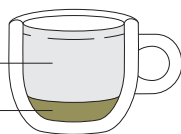
2 エスプレッソにフォームミルク（泡立てたミルク）を注ぐ

1のエスプレッソに適量のフォームミルクを注ぎます。

- エスプレッソ 30mL、フォームミルク 120 m L が目安です。
- お好みで、砂糖やココアパウダーを加えてください。

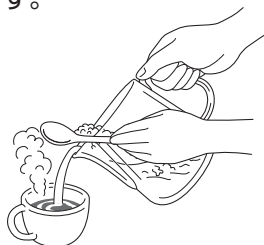
カプチーノを作り終わったら…

- 給湯口を洗浄します。(P.20)
- スチームノズル、スチームノズルを洗浄します。(P.19)
- ⏻（電源）ボタンを押して電源を切り、プラグをコンセントから抜きます。
- 水タンクの残水を捨てます。

カフェ・ラテの作りかた

エスプレッソにスチームミルクを加えると、カフェ・ラテになります。

- スチームミルクとは、泡のない（少ない）あたためられたミルクのことです。
- エスプレッソ 30mL、スチームミルク 120ｍＬが目安です。

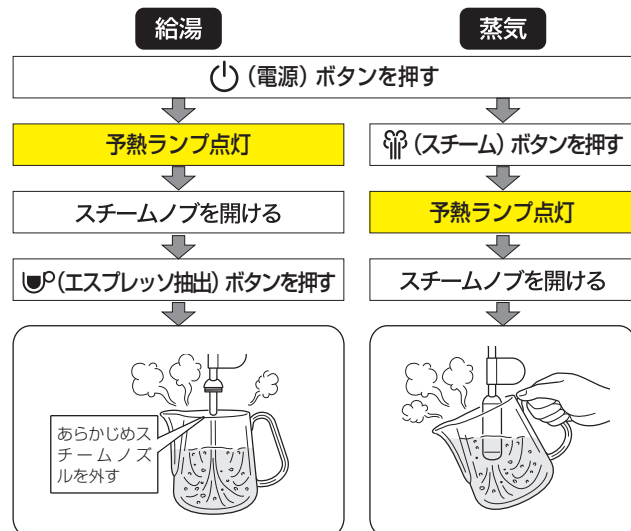
ヒント

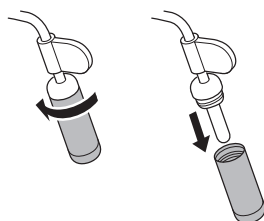
フォームミルクを注ぐ際に、スプーンなどで泡が入るのを押さえると、スチームミルクだけを注ぐことができます。

給湯／蒸気の使いかた

給湯（お湯）

紅茶や緑茶をいれるとき、インスタントのコーヒーやスープなどを作るときに利用できます。

蒸　気

牛乳やスープなど（液体）の温めに利用できます。

スチームノズルの取り付け／外しかた

取りつける時は､スチーム管にスチームノズルをはめ込み､右に回す。取り外すときは､逆の手順で左に回して取り外す。（※イラストは取り外しかた）

美味しいカプチーノができない？

思うように美味しいカプチーノができない場合には、以下の点をチェックしてください。

状　態	予想される原因	対処のしかた
牛乳の泡立ちが悪い ॥ フォームミルクの出来が悪い	鮮度、種類ともに不適当な牛乳を使用している	新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分 3.0% 以上の牛乳を使う
	泡立て用の器（ピッチャー）の形状が不適当	口径が小さく深めのもの（金属製）を使う
	スチームノズルの孔の目詰まり	針や楊枝で孔の通りをよくする（P.20）

故障かな？

修理を依頼される前に、お読みください

使用中に異常が生じた場合は、直ちにスチームノブを閉じ、電源を切り、使用を中止して、以下の点をお調べください。それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または当社サービスセンター（P.22）までお問い合わせください。

<table>
<tr><th>症　状（状態）</th><th colspan="2">考えられる原因</th><th>対処のしかた</th></tr>
<tr><td rowspan="6">1. エスプレッソの抽出が遅い／抽出されない</td><td colspan="2">水タンクに水がない</td><td>水タンクに水を入れる</td></tr>
<tr><td colspan="2">給水バルブが開いていない</td><td>給水バルブが開くように水タンクをしっかりと押し下げる</td></tr>
<tr><td colspan="2">給湯口およびフィルターが、目詰まりをおこしている</td><td>給湯口およびフィルターのお手入れをする（P.20）</td></tr>
<tr><td colspan="2">フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている</td><td>タンパーで押す力を弱めにする</td></tr>
<tr><td colspan="2">コーヒー粉の量が多すぎる</td><td>前回より量を減らす</td></tr>
<tr><td colspan="2">コーヒー粉が細かすぎる</td><td>前回よりやや粗めの粉を使う</td></tr>
<tr><td>2. 給湯口からお湯が溢れて止まらない</td><td colspan="2">給湯口のゴムパッキンが破損または老朽化している</td><td>当社サービスセンターに連絡する（P.22）</td></tr>
<tr><td rowspan="6">3. 給湯口とフィルターホルダーの取り付け箇所からお湯が漏れる</td><td colspan="2">フィルターホルダーの柄を右側いっぱいまで回していない</td><td>柄を右側いっぱいに回す</td></tr>
<tr><td>カフェ・ポッドを使う場合</td><td>カフェ・ポッドが正しくセットされていない</td><td>フィルターの溝にしっかりとセットする</td></tr>
<tr><td rowspan="4">コーヒー粉を使う場合</td><td>フィルターの縁にコーヒー粉が付着したままで給湯口に取り付けた</td><td>取り付けの前に、フィルターの縁に付着したコーヒー粉を落とす（P.11）</td></tr>
<tr><td>フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている</td><td>タンパーで押す力を弱めにする</td></tr>
<tr><td>コーヒー粉の量が多すぎる</td><td>前回より量を減らす</td></tr>
<tr><td>コーヒー粉が細かすぎる</td><td>前回よりやや粗めの粉を使う</td></tr>
<tr><td rowspan="2">4. 抽出／給湯時に変な音がする</td><td colspan="2">水タンクに水がない</td><td>水タンクに水を入れる</td></tr>
<tr><td colspan="2">給水バルブが開いていない</td><td>給水バルブが開くように水タンクをしっかりと押し下げる</td></tr>
<tr><td rowspan="3">5. 蒸気の出が悪い／出ない</td><td colspan="2">（スチーム）ボタンを押していない</td><td>（スチーム）ボタンを押す</td></tr>
<tr><td colspan="2">水タンクに水がない</td><td>水タンクに水を入れる</td></tr>
<tr><td colspan="2">スチームノズルの目詰まり</td><td>お手入れをする（P.19、20）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">6. 蒸気が水っぽい</td><td colspan="2">蒸気が「適温」に達していない</td><td>予熱ランプ点灯後に、スチームノブを開ける</td></tr>
<tr><td colspan="2">スチーム管に水がたまっている</td><td>事前にスチームノブを開けて、水抜きをする（P.15）</td></tr>
</table>

お手入れ

お手入れはこまめに！

いつも清潔な状態で使用するために、こまめにお手入れしましょう。

お手入れをするときは、電源プラグを抜き、本体が完全に冷めてから行ってください。
※スチームノズルの洗浄、石灰の除去、給湯口の洗浄の際は除く。

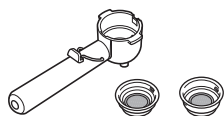
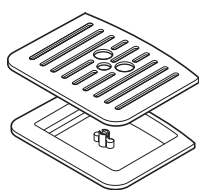
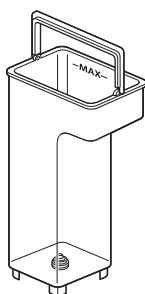
本体や電源コード／プラグを水に浸したり、水洗いしないでください。

お手入れ時のご注意

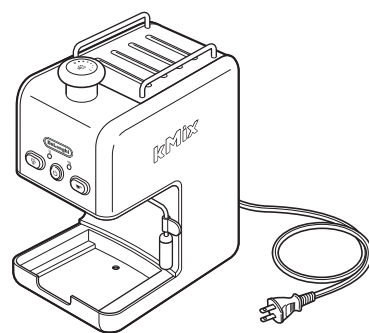
- 水タンクに水は残さないでください。
- 研磨剤、ガラス磨き、シンナー、漂白剤、アルコールなどは使用しないでください。
- ワイヤーウール、たわし、金ブラシ、研磨スポンジなどは使用しないでください。
- 水洗いした部品は、乾かしてから本体に戻してください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機、熱湯などは使わないでください。

水洗いできるものとできないもの

洗える

スチームノズル

フィルター、フィルターホルダー

カップ受け、トレイ

水タンク

洗えない

本体

電源コード／プラグ

毎回使用後に行うお手入れ

スチームノズル（洗浄する）

スチームノズルを使用した後は、必ず孔に残っているミルクなどを洗い流してください。そのままにしておくと、固まって目詰まりをおこします。

❶ 半分ほど水を入れたピッチャーにスチームノズルを浸ける
※ピッチャー内にミルクなどが残っている場合は事前に水洗いしてください。

❷ スチームノブを開け、（エスプレッソ抽出）ボタンを押す
スチーム管からお湯が出てきます。

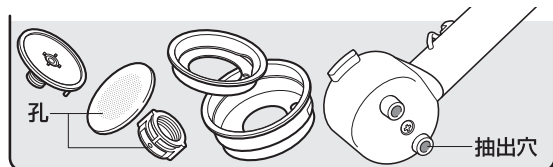
❸ お湯がきれいになるまで洗浄を繰り返す

❹ 洗浄が終わったら、（エスプレッソ抽出）ボタンを押し、スチームノブを閉じて抽出を止める

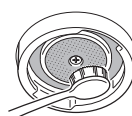
❺ スチームノズルが冷めたことを確認した上で、スチームノズルをスチーム管から外し(P.17)、スチーム管の軸を固く絞った濡れ布きんなどで、拭き取ってください。
※熱により、金属部分が乳白色になることがありますが、汚れではありません。
強くこすりすぎたり、漂白剤などを使用しないでください。

その日の最終使用後に行うお手入れ

フィルター、フィルターホルダー（浸ける）

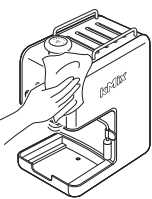
フィルターは分解（P.5）し、ぬるま湯に浸け、ブラシや楊枝で孔や抽出穴の通りをよくします。

※洗剤は、なるべく使用しないでください。金属臭を抑えるコーヒーの油分の膜を取り除いてしまうからです。
※漂白剤は絶対に使用しないでください。

給湯口（洗浄する）

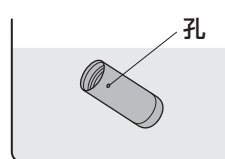
❶ フィルターホルダーを取り外す
❷ 大きめの耐熱容器を給湯口の下に置く
❸ ☕（エスプレッソ抽出）ボタンを押す
給湯口からお湯が出てきます。
❹ 洗浄が終わったら、再度抽出ボタンを押して抽出を止める
❺ 冷めた後、給湯口周辺に付着した粉を、タオルや濡れ布きんで拭き取る

ゴムパッキンや接合部は柔らかいブラシで取り除きます。

必要なときに行うお手入れ

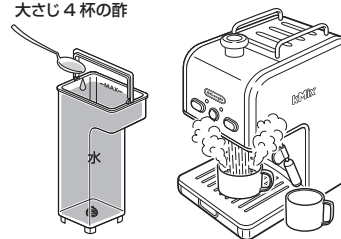
本体表面、電源コード／プラグ（拭く）

- 固く絞った濡れ布きんで拭きます。
- 汚れがひどい場合は、少量の台所用食器用洗剤をつけた布で拭いてから、濡れ布きんで洗剤をよく拭き取ってください。

※プラグをコンセントから抜いてください。
※水に浸けたり、水洗いしないでください。

スチームノズル（浸ける）

定期的に、スチーム管から外してぬるま湯に浸け、楊枝などで孔（1ヶ所）の通りをよくしてください。
※スチームノズルのお手入れの際には、漂白剤を絶対に使わないでください。

石灰の除去

長く使ってくると、給湯口やスチームノズルなどに石灰分が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。使用頻度にもよりますが、3ヵ月～半年に1度、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。

❶ 水タンクの水（MAX 表示：1.0 L）に大さじ4杯の酢を加え、⏻（電源）ボタンを押す
※酢の入れすぎにご注意ください。
❷ 大きめの耐熱容器を給湯口とスチームノズルの下に置く
❸ 予熱ランプ点灯後、☕（エスプレッソ抽出）ボタンを押す
❹ スチームノブを開閉して、給湯口とスチーム管から交互にお湯を出す
タンクの水がなくなるまで続けてください。
❺ 水タンクの水がなくなったら、今度は水だけで❸～❹の操作を行う
※酢の臭いがなくなるまでこの操作を繰り返し行ってください。

仕様

製品名称／型式番号		デロンギ　ケーミックス　エスプレッソ・カプチーノ メーカー／ES020J
定格	電圧／周波数	交流 100V／50/60Hz
	消費電力	1050W
外形寸法		幅 185 ×奥行き 250 ×高さ 330（mm）
質量		約 5.3 kg
水タンク容量		最大水量（MAX のラインまで）：1.0 L
材質	本体	スチール・ステンレススチール・ポリプロピレン
	水タンク	SAN（AS 樹脂）
	トレイ	ABS 樹脂
	ボイラー	ステンレススチール
	カップ受け	ステンレススチール

別売品

- ステンレス製ミルクジャグ【型式番号：MJD350】容量：350mL、素材：ステンレススチール
- ステンレス製ミルクジャグ【型式番号：MJD400】容量：400mL、素材：ステンレススチール

お求め方法 ▶お買い上げの販売店または当社オンラインショップでお求めください。
オンラインショップ URL ▶ http://shop-casa-delonghi.com

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは、「電気･電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。
この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（PBB）、ポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

アフターサービスについて

1)使用中に異常（★）が生じた場合は、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、18ページの「故障かな？」で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパン サービスセンター（下記参照）にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉
- 使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- 本体や電源ベースに水などの液体をこぼした
- 電源コード、電源プラグが変形／破損している
- 本体に強い衝撃（転倒・落下）を与えた
- 取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

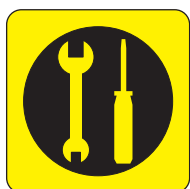
2)万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に**1.お求め時期　2.製品名称と型式番号　3.故障の状況**――を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、当社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。

※宅配便等を利用して当社サービスセンター（下記参照）に直送される場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（http://support.delonghi.co.jp）にてご確認ください。

3)保証期間中（1年）は、保証書に記載されているものについては、無料で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有料で修理いたします。

4)補修用性能部品の保有期間について
当社では、この製品の補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5)まごころ点検のおすすめ：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検（お預かり）をおすすめします。点検の依頼および料金などにつきましては、当社サービスセンターまでお問い合わせください。

※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日: 　　　　年　　　　月　　　　日

6)デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、当社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は当社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキン等にくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（http://support.delonghi.co.jp）にてご確認ください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または当社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター ▶（受付時間　土、日、祝日を除く毎日 9:30 ～ 17:00）

コールセンター　Tel.0120-804-280 ／ Fax.045-450-3291

〒221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9　安田倉庫（株）内 4 号ビル

ホームページでのお問い合わせ（URL）　**http://support.delonghi.co.jp**